

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS SIAP MAKAN
DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA
*PLANT BERBEK FOOD DIVISION***

**LAPORAN PRAKTEK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



OLEH:

**NATHANIA ISWANTO 6103017039
FLORENCIA IRENA CAHYADI 6103017064**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020**

**PROSES PENGOLAHAN SOSIS SIAP MAKAN
DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA
*PLANT BERBEK FOOD DIVISION***

LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:

NATHANIA ISWANTO 6103017039
FLORENCIA IRENA CAHYADI 6103017064

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2020

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Nathania Iswanto dan Florencia Irena Cahyadi

NRP : 6103017039 dan 6103017064

Menyetujui Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan kami:

Judul:

**“Proses Pengolahan Sosis Siap Makan di PT. Charoen Pokphand Indonesia
Plant Berbek Food Division”**

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini kami buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 8 Juli 2020

Yang menyatakan,



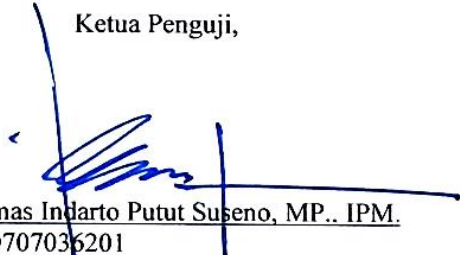
Nathania Iswanto

Florencia Irena Cahyadi

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Sosis Siap Makan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek Food Division**”, yang diajukan oleh Nathania Iswanto (6103017039) dan Florencia Irena Cahyadi (6103017064), telah diujikan pada tanggal 25 Juni 2020 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.


Ketua Penguji,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.. IPM.
NIDN 0707036201



Mengetahui,
Fakultas Teknologi Pertanian,
Dekan,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP.. IPM.
NIDN 0707036201

LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul “**Proses Pengolahan Sosis Siap Makan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek Food Division**”, yang diajukan oleh Nathania Iswanto (6103017039) dan Florencia Irena Cahyadi (6103017064), telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant Berbek Food Division*

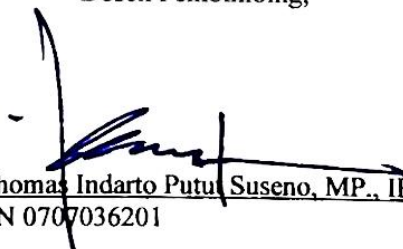
Pembimbing Lapangan,



Bpk. Joko Heryanto

Tanggal:

Dosen Pembimbing,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.
NIDN 0707036201

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini kami menyatakan bahwa dalam LAPORAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN kami yang berjudul:

Proses Pengolahan Sosis Siap Makan di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant Berbek Food Division*

adalah hasil karya kami sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya kami tersebut merupakan plagiarisme, maka kami bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) Tahun 2010).

Surabaya, 8 Juli 2020

Yang menyatakan,



Nathania Iswanto

Florenia Irena Cahyadi

Nathania Iswanto (6103017039) dan Florencia Irena Cahyadi (6103017064).

Proses Pengolahan Sosis Siap Makan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek Food Division.

Di bawah bimbingan: Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRAK

Sosis siap makan merupakan salah satu produk yang dibuat untuk mengikuti gaya hidup masyarakat zaman sekarang. Sosis siap makan merupakan sosis yang telah melalui proses *curing* dan pemasakan, sehingga tidak membutuhkan proses pemasakan lebih lanjut sebelum dimakan. PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant Berbek Food Division* merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pengolahan sosis siap makan yang didirikan pada tahun 2012 dan terletak di Kabupaten Sidoarjo dengan luas area 590 m². Perusahaan ini menerapkan struktur organisasi lini dan mempekerjakan 255 karyawan. PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant Berbek Food Division* memproduksi 3 (tiga) jenis merek sosis siap makan yakni Okey, Champ, dan Fiesta yang didistribusikan khususnya ke wilayah Indonesia bagian timur. Proses produksi yang diterapkan adalah sistem *batch*, dengan tahapan proses antara lain, *grinding*, *mixing*, emulsifikasi, pendeteksian logam, *filling*, penyusunan, sterilisasi, sortasi, karantina, *packing*, dan *cartoning*. Sosis siap makan dikemas dalam kemasan primer berupa PVDC (*Polyvinylidene chloride*), kemasan sekunder berupa plastik untuk sosis Okey dan Fiesta dan stoples PET untuk sosis Champ, serta kemasan tersier berupa karton bergelombang. Sistem pengawasan dan pengendalian mutu diterapkan mulai dari penerimaan bahan baku hingga *finished good*. PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant Berbek Food Division* juga menerapkan sistem sanitasi yang meliputi sanitasi pekerja, lingkungan pabrik, peralatan, gudang, dan ruang produksi sesuai dengan standar GMP (*Good Manufacturing Practices*). Limbah hasil produksi dan non-produksi akan diolah dengan baik agar sesuai dengan standar peraturan pemerintah.

Kata Kunci: PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant Berbek Food Division*, sosis siap makan

Nathania Iswanto (6103017039) and Florencia Irena Cahyadi (6103017064).

The Process of Making Ready to Eat Sausages in PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek Food Division

Advisory Committee: Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM.

ABSTRACT

Ready to eat sausage is a kind of product that was made to follow the lifestyle of today's society. Ready to eat sausages have been through the process of curing and cooking, so it does not need further cooking before consumption. PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek Food Division is one of the industries that produced ready to eat sausages, which was established in 2012 and located in Sidoarjo with the total area of 590 m². The company implements a line organizational structure and employs 255 employees. PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek Food Division produces 3 (three) brands of ready to eat sausages, namely Okey, Champ, and Fiesta which are distributed especially to eastern Indonesia. The production process of sausages applies a batch system, in which the process starts from grinding, mixing, emulsification, metal detection, filling, arranging, sterilization, sorting, quarantine, packing, and cartoning. The packaging used for ready to eat sausages consists of primary packaging called PVDC (Polyvinylidene chloride), secondary packaging plastic for Okey and Fiesta and PET jars for Champ, as well as tertiary packaging in the form of cardboard (corrugated board). Quality control is implemented from receiving raw materials to finished goods. According to GMP (Good Manufacturing Practices), the sanitation system in PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Berbek Food Division consists of sanitation for workers, factory environment, equipment, warehouses, and production rooms. Production and non-production related waste will be appropriately treated to comply with government regulatory standards.

Keywords: PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant Berbek Food Division*, ready to eat sausages

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan judul “Proses Pengolahan Sosis Siap Makan di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant* Berbek *Food Division*”. Penyusunan laporan ini merupakan salah satu syarat untuk dapat menyelesaikan Program Sarjana Strata-1 (S-1) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP., IPM. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membimbing dan mengarahkan penulis.
2. Bapak G. Putra dan Ibu Tyka Lorenza yang telah berkenan membimbing selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Charoen Pokphand Indonesia *Plant* Berbek *Food Division*.
3. Keluarga, teman-teman, dan semua pihak lain yang telah mendukung penulis dalam menyelesaikan laporan.

Penulis telah berusaha menyelesaikan laporan ini dengan sebaik mungkin namun menyadari masih ada kekurangan. Oleh karena itu, penulis memohon maaf apabila masih ditemukan kesalahan dalam laporan ini. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Surabaya, 12 Juni 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.2.1. Tujuan Umum	2
1.2.2. Tujuan Khusus	2
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
BAB II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Riwayat Singkat Perusahaan	5
2.1.1. Visi, Misi, Motto Perusahaan	6
2.2. Letak Perusahaan	8
2.2.1. Lokasi Pabrik	9
2.2.2. Tata Letak Pabrik	11
2.3. Jenis Produksi dan Pemasaran	13
2.3.1. Jenis Produksi	13
2.3.2. Pemasaran	13
BAB III. STRUKTUR ORGANISASI	15
3.1. Struktur Organisasi	15
3.2. Deskripsi Tugas dan Kualifikasi Karyawan	17
3.3. Jam Kerja	20
3.4. Upah dan Kesejahteraan Karyawan	21
BAB IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	23
4.1. Bahan Baku	23
4.1.1. Daging Ayam	23
4.1.2. Daging Sapi	26

4.1.3.	<i>Surimi</i>	27
4.2.	Bahan Pembantu	29
4.2.1.	Minyak Kelapa Sawit	29
4.2.2.	Air dan Es	30
4.2.3.	Tepung Tapioka	31
4.2.4.	<i>Modified Tapioca Starch</i>	32
4.2.5.	Pati Jagung	33
4.2.6.	<i>Isolated Soy Protein</i>	34
4.2.7.	<i>Concentrated Soy Protein</i>	35
4.2.8.	<i>Textured Soy Protein</i>	36
4.2.9.	<i>Premix</i>	36
BAB V.	PROSES PRODUKSI	42
5.1.	Proses Pengolahan Sosis Siap Makan	42
5.1.1.	Penerimaan Bahan Baku dan Bahan Pembantu	42
5.1.2.	Pembuatan <i>Flake Ice</i>	46
5.1.3.	Pembuatan <i>Gel</i>	46
5.1.4.	Pembuatan Adonan <i>Premix</i>	47
5.1.5.	Penggilingan Daging (<i>Grinding</i>)	47
5.1.6.	<i>Mixing</i>	48
5.1.7.	Emulsifikasi	48
5.1.8.	Pendeteksian Logam	49
5.1.9.	Penampungan Adonan Sosis	49
5.1.10.	<i>Filling</i>	50
5.1.11.	Penyusunan	50
5.1.12.	Sterilisasi/Pemasakan	51
5.1.13.	Sortasi I	52
5.1.14.	Pencucian dan Pengeringan	53
5.1.15.	Sortasi II	53
5.1.16.	Karantina	54
5.1.17.	Sortasi III	54
5.1.18.	<i>Labelling, Filling, dan Penutupan Stoples</i>	56
5.1.19.	<i>Check Weigher, Sealing, dan Cartonning</i>	57
5.1.20.	<i>Sampling</i>	57
5.1.21.	Penyimpanan dalam Gudang	58
BAB VI.	PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	59
6.1.	Pengemasan	59
6.1.1.	Kemasan Primer	60
6.1.2.	Kemasan Sekunder	62
6.1.3.	Kemasan Tersier	63
6.1.4.	Label Kemasan	65

6.2.	Penyimpanan	67
6.2.1.	Penyimpanan Bahan Baku dan Bahan Pembantu	68
6.2.2.	Penyimpanan Kemasan dan Label	69
6.2.3.	Penyimpanan <i>Finished Good</i>	69
BAB VII.	MESIN DAN PERALATAN	70
7.1.	Mesin dan Peralatan Proses Produksi	70
7.2.	Mesin dan Peralatan Utilitas	83
BAB VIII.	SUMBER DAYA	84
8.1.	Sumber Daya Manusia	84
8.2.	Sumber Daya Listrik	85
8.3.	Sumber Daya Air	86
8.4.	Bahan Bakar	87
BAB IX.	SANITASI PABRIK	88
9.1.	Sanitasi Air	88
9.2.	Sanitasi Ruang Produksi dan Lingkungan Pabrik	90
9.3.	Sanitasi Peralatan Produksi	91
9.4.	Sanitasi Gudang	93
9.5.	Sanitasi Pekerja	93
BAB X.	PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN MUTU	95
10.1.	Pengendalian Mutu Bahan Baku dan Bahan Pembantu	96
10.1.1.	Pengendalian Mutu Daging	97
10.1.2.	Pengendalian Mutu Tepung, Pati, dan <i>Premix</i>	98
10.1.3.	Pengendalian Mutu Minyak Kelapa Sawit	99
10.1.4.	Pengendalian Mutu Air	100
10.2.	Pengendalian Mutu Proses Produksi	101
10.2.1.	<i>Batching</i>	102
10.2.2.	Penggilingan Daging dan <i>Mixing</i>	103
10.2.3.	<i>Filling</i>	103
10.2.4.	Sterilisasi/Pemasakan	104
10.2.5.	Sortasi I dan Pengeringan	105
10.2.6.	Karantina	105
10.2.7.	Sortasi Akhir	106
10.2.8.	Penyimpanan dalam Gudang	106
10.3.	Pengendalian Mutu Bahan Pengemas dan Label	107
10.4.	Pengendalian Mutu Produk Akhir	109
10.5.	Pengendalian Mutu Lingkungan Pabrik	111
BAB XI.	PENGOLAHAN LIMBAH	113
11.1.	Limbah Cair	113
11.2.	Limbah Padat	115

11.3.	Limbah B3 (Bahan Berbahaya dan Beracun)	115
BAB XII.	TUGAS KHUSUS	117
12.1.	Sanitasi Pekerja dan Peralatan Produksi di PT. Charoen Pokphand Indonesia <i>Plant Berbek Food Division</i> (Oleh: Nathania Iswanto/6103017039).....	117
12.1.1.	Sanitasi Pekerja	117
12.1.2.	Sanitasi Peralatan	121
12.2.	Pengendalian Mutu Mikrobiologis Bahan Baku di PT. Charoen Pokphand Indonesia <i>Plant Berbek Food Division</i> (Oleh: Florencia Irena Cahyadi/6103017064)	124
12.2.1.	Daging	124
12.2.2.	Tepung, Pati, dan <i>Premix</i>	129
BAB XIII.	KESIMPULAN DAN SARAN	132
13.1.	Kesimpulan	132
13.2.	Saran	133
DAFTAR PUSTAKA	135
LAMPIRAN	151

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Logo PT. Charoen Pokphand Indonesia <i>Food Division</i>	6
Gambar 2.2. Denah Lokasi Pabrik PT. Charoen Pokphand Indonesia <i>Plant Berbek Food Division</i>	10
Gambar 2.3. Tata Letak Ruang Produksi	12
Gambar 3.1. Struktur Organisasi PT. Charoen Pokphand Indonesia <i>Plant Berbek Food Division</i>	16
Gambar 5.1. Diagram Alir Pembuatan Sosis Siap Makan di PT. Charoen Pokphand Indonesia <i>Plant Berbek Food Division</i>	43
Gambar 6.1. Kemasan Primer PVDC	61
Gambar 6.2. Kemasan Sekunder	63
Gambar 6.3. Jenis-Jenis <i>Corrugated Board</i>	64
Gambar 6.4. Kemasan Tersier Karton	65
Gambar 6.5. Label Kemasan	66
Gambar 7.1. Alat Pembuat <i>Flake Ice</i>	71
Gambar 7.2. Mesin <i>Grinder</i>	72
Gambar 7.3. <i>Bowl Cutter</i>	72
Gambar 7.4. <i>Elevator</i>	73
Gambar 7.5. <i>Mixer</i>	73
Gambar 7.6. <i>Emulsifier</i>	74
Gambar 7.7. <i>Metal Detector</i>	75
Gambar 7.8. <i>Hopper</i>	75
Gambar 7.9. Mesin <i>Filler</i>	76
Gambar 7.10. <i>Double Retort Chamber</i>	77
Gambar 7.11. <i>Modular Conveyor</i>	78
Gambar 7.12. <i>Belt Conveyor</i>	78

Gambar 7.13. <i>Incline Conveyor</i>	79
Gambar 7.14. <i>Meat Cart</i>	79
Gambar 7.15. <i>Kontainer Plastik</i>	81
Gambar 7.16. <i>Continuous Band Sealer Machine</i>	81
Gambar 7.17. <i>Carton Sealer</i>	82
Gambar 7.18. <i>Forklift</i>	82
Gambar 7.19. <i>Hand Pallet</i>	83
Gambar 9.1. <i>Skema Water Treatment Softening</i>	90

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1. Pembagian Sistem dan Jam Kerja Karyawan	21
Tabel 4.1. Komposisi Gizi Daging Ayam per 100 g	25
Tabel 4.2. Komposisi Gizi Daging Sapi per 100 g	27
Tabel 4.3. Komposisi Gizi <i>Surimi</i> per 100 g	28
Tabel 4.4. Komposisi Asam Lemak dalam Minyak Kelapa Sawit ...	30
Tabel 10.1. Standar Mutu Mikrobiologis Daging Ayam Menurut SNI 3924:2009	98
Tabel 10.2. Standar Mutu Mikrobiologis Daging Sapi Menurut SNI 3932:2008	98
Tabel 10.3. Standar Mutu Mikrobiologis Tepung dan Pati Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019	99
Tabel 10.4. Standar Mutu Bahan Pengemas di PT. Charoen Pokphand Indonesia <i>Plant Berbek Food Division</i>	108
Tabel 10.5. Standar Mutu Label di PT. Charoen Pokphand Indonesia <i>Plant Berbek Food Division</i>	108
Tabel 10.6. Standar Mutu Sosis Menurut SNI 3820:2015	109
Tabel 10.7. Persyaratan Cemaran Mikroba Sosis Daging	111
Tabel 11.1. Baku Mutu Air Limbah Bagi Kawasan Industri	114
Tabel 12.1. Standar Baku Mutu Sarana Toilet	120
Tabel 12.2. Rasio Jumlah Karyawan dan Jumlah Kamar Mandi Pria	121
Tabel 12.3. Rasio Jumlah Karyawan dan Jumlah Kamar Mandi Wanita	121
Tabel 12.4. Kriteria Mikrobiologis Daging Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019	126
Tabel 12.5. Media untuk Uji <i>Salmonella</i>	129

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Sosis Siap Makan Merek Fiesta	151
Lampiran 2. Sosis Siap Makan Merek Champ	151
Lampiran 3. Sosis Siap Makan Merek Okey	152